

العنوان:	الصناعات الغذائية وعادات الأطفمة في فلسطين في العصر العباسي 132 - 492 هـ // 750 - 1099 م
المصدر:	مجلة الدراسات التاريخية والاجتماعية
الناشر:	جامعة نواكشوط - كلية الآداب والعلوم الإنسانية
المؤلف الرئيسي:	الفراني، عبدالحميد جمال
مؤلفين آخرين:	وشاح، غسان محمود أحمد(م. مشارك)
المجلد/العدد:	ع28
محكمة:	نعم
التاريخ الميلادي:	2018
الصفحات:	220 - 242
رقم MD:	901877
نوع المحتوى:	بحوث ومقالات
اللغة:	Arabic
قواعد المعلومات:	HumanIndex
مواضيع:	السياسة الاقتصادية، التنمية الاقتصادية، النمو الاقتصادي، الأنشطة الاقتصادية، الصناعات الغذائية، العصر العباسي، الدولة العباسية، فلسطين، المجتمع الفلسطيني
رابط:	http://search.mandumah.com/Record/901877

الصناعات الغذائية وعادات الأطعمة في فلسطين في العصر العباسي

132-492هـ/750-1099م

د. عبد الحميد جمال الفراني، جامعة الأقصى، غزة - فلسطين

و.د. غسان محمود وشاح، الجامعة الإسلامية، غزة - فلسطين

المقدمة:

تُشكل الأطعمة مظهراً من أهم مظاهر الحياة الاجتماعية، حيث كان للمجتمع الفلسطيني كثير من العادات الخاصة التي تميزه عن غيره؛ وبعض العادات المشابهة لعادات المجتمع الإسلامي، فقد وُجد عندهم الكثير من الأطعمة، والطرق المتعلقة بصناعتها، والتي اختلفت عن بقية المجتمعات.

وقد تنوعت أسماء الأطعمة في التراث الإسلامي خلال العصر العباسي وفق تنوع المناسبة الاجتماعية، وحسب نوع الاحتفال، والمحفل بهم فكان " طعام الضيف: القرى، طعام الدعوة: المأدبة، طعام الزائر: التحفة، طعام الإملاك: الشنخية، طعام العرس: الوليمة، طعام الولادة: الخرس، وعند حلق شعر المولود: العقيقة، طعام الختان: العذيرة، عام المأتم: الوضيمة، طعام القادم من سفر: النقيعة، طعام البناء: الوكيرة، طعام المتعل قبل الغذاء: السلفة واللينة، طعام المستعجل قبل إدراك الغذاء: العجالة، طعام الكرامة: القفي والزلة " (1).

وارتبطت غالبية الصناعات في فلسطين خلال حقبة الدراسة ارتباطاً مباشراً بالإنتاج الزراعي، وبالطبيعة الغنية لأرض فلسطين، وكانت أكثر الصناعات ارتباطاً بها، تلك المتعلقة بالإنتاج الزراعي الذي تميز به الاقتصاد الفلسطيني، وقد اعتمد المجتمع الفلسطيني في صناعة الأطعمة على ما كانت تنتجه أراضيهم من محاصيل غذائية كالحبوب، والبقوليات، والخضروات، وما تقدمه المواشي من حليب، بالإضافة إلى اللحوم بأنواعها (2)، كما كان الصيد من المصادر المهمة للأطعمة لما تقدمه من لحوم مختلفة من الطيور والحيوانات (3).

1- صناعة طحن الغلال:

نظراً لانتشار زراعة الحبوب في فلسطين بشكل كبير (4)، كالقمح، والشعير، والذرة، والأرز؛ ولأن القمح، والشعير هما أصل المطعومات (5)، فإنهما كانا يشكلان المادة الرئيسية لغذاء السكان في فلسطين، فمن المتوقع أن الناس قد أقبلوا على زراعته، ومما يؤكد التركيز على تلك الزراعة ما أشار إليه الحميري من وجود الأسواق المختصة ببيع القمح مثل: سوق القماحين في يافا (6)، وفي الرملة (7)، التي وجد فيها أيضاً سوقاً لجميع أنواع الحبوب أطلق عليه سوق الحبابين (8). ويؤيد مناسبة الأرض في فلسطين لزراعة أنواع الحبوب والتي منها الشعير والقمح ما أشار إليه خسرو من أن " أغلب الزراعة في الخليل الشعير، أما القمح فكان قليلاً " (9)، وقد انتشرت زراعته في الساحل الجنوبي لفلسطين، في بُرْ غزة (10)، وعسقلان (11)، وأيلة التي وصفت بأن " بُرّها كترابها " (12)، في دلالة واضحة على كثرتة. كما زُرِع القمح في بيسان (13)، وقد يكون القمح، والشعير قد زُرعا في القدس حسب ما أفادت به إشارة العلمي في وقت متأخر حول غلاء سعر القمح والشعير (14). ومن بين محاصيل الحبوب التي اشتهرت بها فلسطين، محصول الأرز الذي كانت تكثر زراعته في بيسان في الغور فـ " أرزاز (15) فلسطين والأردن منها " (16)، كما زرع الأرز في قرنتي سعسع، ويانوحية، اللتان كانتا تتبعان مدينة عكا (17).

وتبعا للإنتاج الواضح للحبوب والأرز فقد تقدمت صناعة طحن الغلال، وكانت تلك الصناعة تتم من خلال الطواحين التي هي عبارة عن الحجر الذي يدور بالماء، وتقع على ضفاف الأنهار، والوديان⁽¹⁸⁾، وكان في وادي عارا رحي تديرها المياه⁽¹⁹⁾.

وقد أشار خسرو إلى طحن الحبوب في الخليل، فقد وُجد الكثير من الطواحين التي تديرها البغال والثيران لطحن الحبوب، وإنتاج الدقيق⁽²⁰⁾، وفي القدس وادٍ يسمى الطواحين⁽²¹⁾، كما كانت الرملة تنتج أجود أنواع الدقيق الأبيض المسمى بالحواري⁽²²⁾، مما يعنى أنها كانت تزرع نوعاً جيداً من القمح الذي كان يتم طحنه لإنتاج الدقيق الحواري، وخاصة أنها اشتهرت بطواحينها التي تدار بقوة المياه الجارية في نهر أبي فطرس، وقد عُرفت تلك الطواحين باسم " طواحين الرملة "⁽²³⁾، ومن ذلك الدقيق الجيد صنع أهل قرية عاقر التي كانت تتبع الرملة خبزاً لم يستطع المقدسي أن يخفي إعجابه به⁽²⁴⁾.

كما كان يتم طحن الحنطة في غالب الأحيان بالرحى اليدوية، وقد شارك الرجال في بعض أعمال النساء المتعلقة بالأطعمة، فكانوا في بعض الأحيان، وخاصة في حال كونهم في رحلة عامة، يقوموا بمهام طحن الحبوب، ثم العجن والخبز لصناعة الخبز⁽²⁵⁾. وكان إبراهيم بن أدهم خلال ترحاله بين المدن الفلسطينية ينصب الرحى بين رجليه ويبدأ بالطحن⁽²⁶⁾. ويبدو أن محدث الرملة أبو بكر أحمد بن عمرو بن جابر (ت333هـ/944م)⁽²⁷⁾ قد عمل بحرفة طحن الحبوب؛ لذلك غلب عليه لقب الطحان⁽²⁸⁾.

وكان يُطلق على من يطحن الحبوب اسم الدقاقين، وقد حذرهم المحتسب من خلط " رديء الحنطة بجيدها ولا عتيقها بجديدها، .. وإذا دعت الحاجة إلى غسل الغلة جففت بعد غسلها تجفيفاً بليغاً، ثم بيعت منفردة "، وطالبهم بغربلة " الغلة من التراب، وتنقيتها من الزوان، وتنظيفها من الغبار قبل طحنها، ولهم أن يرشوا على الحنطة ماءً يسيراً عند طحنها؛ فإن ذلك يكسو الدقيق بياضاً، وجودة " وقد كان بعض الدقاقين يخلط دقيق الحنطة بدقيق " الشعير المنخول، أو دقيق الباقلا، والحمص، ونحو ذلك، أو ما هو مطحون على رحي منقورة، أو ما خالطه زوان، أو غبار الطاحون "⁽²⁹⁾.

وكان الخبز المصنوع من الدقيق، من أهم الأطعمة، وكان يصنع بأشكال متنوعة: كالسميد والدرمك، والجردق، والجرمازج، والكعك⁽³⁰⁾، وقد شهد المقدسي ببراعة أهل قرية عاقر الفلسطينية في عمل الخبز، وأنه " ليس مثل خبزهم "⁽³¹⁾؛ أي في الجودة، والطعم الشهي، ويُعد الكعك من أهم الأنواع المصنوعة من الدقيق، هو نوع من الخبز اليابس، ويُحمل في الأسفار أيضاً، وخاصة في موسم الحج⁽³²⁾، حيث يبقى مدة طويلة محافظاً على طعمه ونكهته⁽³³⁾، وكان يتم حشية بالسكر، وفي بغض المناسبات حُشي الكعك بالدنانير عوضاً عن السكر، وكان يُطلق عليه " افطن له "⁽³⁴⁾، وكان الزهاد في ساحل فلسطين يصنعون خبزهم على شكل أقراص من شعير بملح⁽³⁵⁾. وبعد طحن الحبوب كان يتم نقله للخبازين، وقد كانت لهم حوانيت خاصة مرفوعة السقوف، ولها منافس، واسعة يخرج منها الدخان، لئلا يتضرر بذلك الناس، وكان المحتسب " يأمرهم بنظافة أوعية الماء وتغطيتها، وغسيل المعاجن ونظافتها، وما يغطى به الخبر، وما يحمل عليه، ولا يعجن العجان بقدميه، ولا بركبتيه، ولا بمرفقيه؛ لأن في ذلك مهانة للطعام، وربما قطر في العجين شيء من عرق إبطيه، وبدنه، فلا يعجن إلا، وعليه ملعبة، أو بشت مقطوع الأكمام، ويكون ملثماً

أيضاً؛ لأنه ربما عطس أو تكلم، فقطر شيء من بصاقه، أو مخاطه في العجين، ويشد على جبينه عصابة بيضاء، لئلا يعرق فيقطر منه شيء في العجين، ويحلق شعر ذراعيه لئلا يسقط منه شيء في العجين، وإذا عجن في النهار، فليكن عنده إنسان في يده مذبة يطرد عنه الذباب، هذا كله بعد نخل الدقيق بالمناخل السفيقة مراراً⁽³⁶⁾. ونظراً لحاجة الناس الشديدة للفرانين لطهي الأطعمة، وخبز العجين، فقد انتشرت الأفران في الدروب، والمحال وأطراف البلد، وكان المحتسب " يأمرهم بإصلاح المداخل، وتنظيف بلاط الفرن في كل ساعة، من اللباب المحترق، والشرر المتطاير، والرماد المتناثر، لئلا يلصق في أسفل الخبز منه شيء، ويجعل الفرن بين يديه إجانة نظيفة للماء، فإذا فرغ من الخبز أراق ما بقي فيها؛ لأنه إذا بقي فيها تغيرت رائحته، ثم يغسلها من الغد، ويتعاهد جرف الدف الذي بين يديه؛ لأن العجين يلصق عليه، وإذا كثرت عنده أطباق العجين للناس، أخرج خبز كل واحد منهم بعلامة يتميز بها على غيره، لئلا يختلط الجميع فلا يعرف، وينبغي أن يكون له مخبران: أحدهما - للخبز، والآخر - للسك، ويجعل السمك بمعزل عن الخبز، لئلا يسيل شيء من دهنه على الخبز، ولا يأخذ من العجين زيادة عما جعل له⁽³⁷⁾. وكانوا يستخدمون لطهي تلك الأطعمة، وخبز العجين " الأفران والطوابين التي تُحفر في الأرض المفروشة بالحصي، وتوقد بالزبل من حولها، وكانت إذا احمرت توضع فيها الأُرغفة⁽³⁸⁾. وقد انتشرت في مدينة الخليل الأفران، حيث كانت تصنع المعجنات من القمح والشعير⁽³⁹⁾. وكان الفقيه الزاهد أبا الفتح نصر بن إبراهيم بن نصر المقدسي الذي كان يقيم في دمشق " يقتات من غلة تحمل إليه من أرض كانت له بنابلس، وكان يخبز له منها كل ليلة قرص في جانب الكانون⁽⁴⁰⁾.

2- صناعة الزيت:

ازدهرت صناعة استخراج الزيت كأحدى الصناعات الغذائية الاستخراجية، فاستخرج الفلسطينيون الزيت من الزيتون؛ نظراً لكثرة الزيتون في بلادهم⁽⁴¹⁾، وتأتي نابلس على رأس المدن الفلسطينية شهرة بتلك الصناعة المهمة⁽⁴²⁾، كما اشتهرت بتلك الصناعة مدينة غزة، فقد أكرى قاضي الشام يزيد بن عبد الله بن موهب الرملي (ت: 237هـ/851م) إبلاً له لاستغلالها في عصر الزيتون في مدينة غزة⁽⁴³⁾، وكانت له ضيعة في فلسطين تسمى زيتاً، ولعلها قد اكتسبت ذلك الاسم نظراً لغزارة الزيت الذي كانت تنتجه تلك القرية الفلسطينية⁽⁴⁴⁾، وقد أشار خسرو إلى مصانع الزيت في الخليل⁽⁴⁵⁾، التي تعدى فيها الأمر لأكثر من ذلك، بحيث وصل فيها الإنتاج إلى الكثرة بمكان، فكان للزيت سوق خاص يسمى سوق الزياتين⁽⁴⁶⁾. كما كانت الرملة تنتج كميات كبيرة من الزيت، فعندما نهب حسان بن الجراح الرملة سنة (415هـ/1024م) " كسر الأمتعة، حتى كان الناس يمشون في بحار من .. الزيت في أسواق مدينة الرملة⁽⁴⁷⁾.

وكان شهر تشرين الآخر هو أوان عصر الزيت⁽⁴⁸⁾، وكان يتم عصره على ثلاث مراحل: " يُعصر أول عصرة، فيكون منه زيت للأكل، ثم يعصر ثانية فيكون منه زيت السراج، ثم يعصر الثالثة، فتطيب به زقاق الزيت، ثم يباع ثجيره فيجفف وتسجر به النار فتكون ناره أحر نار⁽⁴⁹⁾. وبذلك يتم استغلال الزيت على أكمل وجه فلا يضيع منه شيء، وذلك من بركات الزيت وفوائده، فهو للطعام، وللسرج، وللتطبيب، وللطبخ، ولصناعة الصابون، فقد تعددت استخدامات الزيت، فإلى جانب استعماله كطعام مهم، كان للزيت أهمية كبيرة في إضاءة مصابيح المساجد، فقد أمر

المأمون (198-218هـ/813-833م) " بكتاب عنه إلى جميع الأمصار بإقامة زيت المصابيح في جميع المساجد والاستكثار منها "(50)؛ لأن " في ذلك أنساً للسابلة، وإضاءة للمتهددة، ومنعاً لمكامن الريب، وتنزيهاً لبيوت الله عز وجل ومن وحشة الظلم "(51).

وقد تم العمل بذلك الأمر، فكان لكل مسجد قدر مخصص من الزيت، فللمسجد الأقصى على عصر ابن عبد ربه " في كل شهر من الزيت سبعمائة قسط(52) بالإبراهيمي(53) "(54)، ويبدو أن كمية ذلك الزيت قد تم تخفيضها فأصبحت في زمن المقدسي " في كل شهر مائة قسط زيت "(55)، وقد " كتب والي الشام في بعض السنين إلى السلطان - يقصد الخليفة العبيدي (الفاطمي)- بأن الزيت قليل، ثم استأذن في أن يصرف للمساجد الزيت الحار المستخرج من بذور الفجل واللفت فأجيب إنك مأمور لا وزير وليس من الجائز أن تغير أو تبدل في شيء يتعلق ببيت الله "(56)، وذلك يعني أن بلاد الشام ومنها فلسطين قد عانت في حقبة من الحقب خلال حكم العبيديين من نقص في الزيت اضطرت والي لأن يطلب من الخليفة استبدال زيت الزيتون بزيت الفجل واللفت، غير أن الخليفة رفض ذلك الطلب، ونفهم من الإشارة السابقة أيضاً أن أنواعاً أخرى من الزيوت قد تم استخراجها إلى جانب زيت الزيتون، كزيت الفجل واللفت، مما يعني تقدم تلك الصناعة.

كما كان في عكا " غابة زيتون تقوم بسرّج الجامع وزيادة "(57)، ويبدو أن المسجد كان فيه اكتفاء ذاتياً، بحيث يقوم القائمون على المسجد بعصر الزيت في تلك الغابة، ثم يقومون بالاستفادة من ذلك الزيت في إضاءة الجامع. هذا فضلاً عن استخدامه في سرّج قناديل الكنائس، وخاصة كنيسة القيامة في القدس(58). كما استخدمه السكان في إنارة مصابيح المنازل، فقد " قال القاضي هارون بن عبد الله الزهري(59): كان الشافعي معي بغزة، في منزل واحد. فكان يصنف كتبه بالليل، فقلت له: تتعب نفسك تسهر، وتقني الزيت، وتؤلف كتباً "(60). ومن الناحية الطبية فقد استخدم أهل الرملة الزيت المغلي في وقف النزيف الناتج عن الجروح، والقطع(61).

وقد نُسب بعض العلماء إلى حرفة البيع أو عصر الزيت في فلسطين، بحيث نجد بعض كتب التراجم قد حفلت بذكر عدد ممن نسب إلى تلك الحرفة، مما يدل على أن تلك الصناعة كانت ذات قيمة، جعلت هؤلاء العلماء لا يتحزرون من انتسابهم إليها، إما لأنهم عملوا فيها، أو كان أحد أجدادهم قد عملوا بها، وممن نسب لهذه الصنعة: أبو العباس الوليد بن حماد بن جابر الزياد الرملي(62)، والحسن بن حجاج الزياد الطبراني(63)(64).

ولم تكن صناعة الزيت مقتصرة على استخراجها من الزيتون؛ فقد استُخرج أيضاً من نبات البلسان(65)، زيت البلسم(66)، وكان يسمى دهن البلسان، وطريقة استخراج عصارته لا تختلف عن طريقة استخراج المطاط، وذلك بشق ساق الشجرة و تلقي العصاره السائلة في وعاء بعد ذلك يعمدون إلى سد الشقوق حتى لا تنزف العصاره، وتموت الشجرة، ثم توضع العصاره في إناء واسع، وتعرض لأشعة الشمس، وترسب الشوائب في قاع الإناء، أما الزيت فيؤخذ ويُغلي على النار فيكتسب لوناً أحمر ورائحة عطرية، وهو أرقى أنواع البلسم وأغلاها(67)، وترجع أهمية تلك الصناعة إلى أنها ربما كانت تباع بكميات كبيرة للنصارى، حيث استخدمت في طقوسهم الدينية، وكانوا يقنعون الجهلة منهم بأن تلك المادة نزلت من السماء، وكانوا يستخدمونها في كنيسة القيامة بالقدس، ويوهمون العامة

بأن " زيت قناديلها يستوقد لهم من غير نار، في بعض ليالي أعيادهم "(68)، وهم في الحقيقة إنما يضعون دهن البلسان، فيظهر أن النار قد استوقدت بغير زيت، وقد تم اكتشاف ذلك الأمر، وأطلق على نارهم " نار الاحتفال "(69). وفي حقبة الحكم العبيدي (الفاطمي) لم يرق الأمر للحاكم بأمر الله سنة (398هـ / 1007م)، فأمر بهدم كنيسة القيامة(70)؛ نتيجة لتعدييات هؤلاء النصارى الدينية في أعيادهم، وافتتان عدد غير قليل من المسلمين بتلك النار، حتى كانوا يحضرون الاحتفال مع الوالي(71).

3- تجفيف الفاكهة:

ومن الصناعات الغذائية التي اشتهرت بها فلسطين: الفاكهة المجففة، ومنها صناعة القطين، من التين بعد أن يتم تجفيفه(72)، واشتهرت قرية عاقر التي كانت تتبع الرملة بصناعاته(73)، وصناعة الزبيب من العنب الذي كان يجفف ويخزن في أماكن خاصة مثل حصن الزبيب على بحر الملح الميت، الذي أشار إليه الإدريسي(74). وتعد القدس أهم مناطق صناعته، واشتهرت قريتها عينون بنوع فاخر منه نسب إليها(75)، تميزاً له عن باقي الأنواع من حيث الجودة، وحسن الصنعة على ما يبدو.

4- صناعة السكر والحلويات:

ومن الصناعات الغذائية التي ازدهرت في فلسطين أيضاً صناعة السكر من قصب السكر، وكانت عكا من أهم مراكز صناعته(76)، وفي كابول التابعة لها كان " يطبخ السكر الفائق "(77)، كما كان يصنع في الغور(78)، وقد كشفت التنقيبات الأثرية قرب أريحا وجود مصنع ضخم لإنتاج السكر يعود لأواخر الحقبة العبيدية (الفاطمية)، يُعرف اليوم باسم طواحين السكر(79)، وأقيمت مصانع السكر في بيسان(80)، وريفيها(81)، وفي عسقلان أيضاً(82)، وكانت مصانع السكر تقام قرب المناطق التي اشتهرت بزراعة قصب السكر، لتسهيل عملية وصول المنتج بسهولة ويسر، توفيراً للجهد والتكلفة والوقت(83).

وكان القصب ينقل بعد قطفه بواسطة الجمال، إلى مصانع السكر، حيث يتم تجميعه في مخزن يعرف بدار القصب، وينظف من الأوساخ(84)، وبعدها ينقل إلى مكان آخر يعرف باسم " بيت النوب "، ويقطع قطع صغيرة ليسهل طحنه، ثم ينقل إلى المطحنة، حيث يطحن بواسطة حجرين كبيرين حيث يتجمع ماء العصير، وما يتبقى من القصب المطحون في مكان معد خصيصاً تحت الحجر، بعدها يؤخذ القصب المطحون ويوضع في قفاف من الحلفا مفتوحة من الأعلى، والأسفل، ويعصر بواسطة الدولا، وبعد ذلك يدخل ماء العصير مطبخ السكر ويصفى مرة أخرى في قدر نحاسي كبير على النار حتى الغليان، فيصل إلى مرحلة اللزوجة، وبعد أن يبرد يوضع في أوعية من الصوف ليتصفى من الشوائب، ثم يؤخذ ليطح مرة أخرى، وبعد أن يصبح جاهزاً يسمى المحلب، ويصب في قوالب معدة في بيت الصب حتى يجف السكر، وبعد أن تجف بالكامل تعرف بالقند، وتتحول إلى البياض، ويتم التعامل معها على شكل قوالب(85)، وكان عصير السكر يشرب طازجاً، ويدخل المكرر منه في تصنيع شراب الفاكهة، هذا فضلاً عن الصناعات الغذائية الأخرى كالجبن(86)، ومختلف أنواع الأطعمة، والحلويات.

وكان المطبخ الفلسطيني فيه من " الحلوى أنواع كثيرة، وأجناس مختلفة "(87) لدرجة أنها كانت تصدر إلى مناطق الشام، كالفالودج، والجوزينج، واللوزينج(88)، والنفرينج، والرازينج.

كما كانت الزلابية، من أصناف الحلويات التي برع في صناعتها الفلسطينيون، فكان منها المشبكة⁽⁸⁹⁾، وغير مشبكة، وكانت تُؤكل بشكل خاص في فصل الشتاء⁽⁹⁰⁾، وحسب وصف الشيزري محتسب طبرية فإنها كانت تُعجن من الدقيق ثلث "ناعماً، وثلثه سميذاً خشكناً؛ لأنه إذا كُثر فيه السميذ زادت الزلابية بياضاً، وخفة في الوزن، ونُضجاً، غير أن السميذ يشرب من الزيت أكثر من الناعم، وأجود ما قليت به الشيرج فإن لم يكن فالزيت الصافي، ولا يشرع في قليها حتى يختمر عجنها، وعلامة اختمارها أنها تطفو على وجه الزيت، والفطير منها يرسب في أسفل المقل، والمختمر أيضاً يكون مثل الأنابيب، إذا جمعتها في كفك اجتمعت، والفطير تكون مرضوضة، وليس فيها تجويف، ولا يجعل في عجينها ملح؛ لأنها تؤكل بالعدل؛ فتغشى النفس إذا كانت بالملح، وأما سواد الزلابية فقد يكون من وسخ المقل، وقد يكون دقيقها ناعماً لا سميذ فيه، أو تكون مقلوة بالزيت المعاد، وهو الذي قلي به، وربما تكون فطيراً فتسود، وربما جارت عليها النار لسوء الصناعة؛ ... وينبغي أن تصنع سلالماً صغاراً لطافاً كل أربعين منها رطل، ومتى حمض عجينها جعله الصانع خميراً⁽⁹¹⁾. ويتم قلى الزلابية "في مقل من النحاس الأحمر الجيد، ويضعوا فيه قليل من عسل، ويوقد عليه حتى يحترق العسل ثم يجلى بعد ذلك بمدقوق الخزف، ثم يغسل ويستعمل، لينقى من وسخه، وزنجاره⁽⁹²⁾، وقد وصف كشاجم الرملي (ت360هـ/ 970م)⁽⁹³⁾ الزلابية بقوله:

مشبكات ومفصلات	***	في عسل النحل مشربات
كأن ما صفف في الجامات	***	إذا تراعت لي مائلات
قضبان تبر متراكبات	***	معنبرات وكفرات ⁽⁹⁴⁾ .

كما كانوا يصنعون في نابلس أنواعاً مختلفة من الحلويات، من الخروب وتسمى القبيط⁽⁹⁵⁾⁽⁹⁶⁾. كما اشتهرت القطائف كنوع من أنواع الحلويات، وكان يتم حشوها باللوز والسكر والكافور والمسك، وفي بعض الأحيان يستبدل اللوز، بالفستق، ثم تسقى بماء الورد ودهن اللوز⁽⁹⁷⁾. وقد قال كشاجم الرملي يصف صناعة القطائف:

عندي لأضيافي إذا اشتدَّ السَّغْبُ	***	قطائف مثل قراطيس الكتبُ
كأنه إذا تبدَّى عن كَثْبُ	***	كواثر النمل بياضاً وثقْبُ
قد مَجَّ دهن اللوز مما قد شرب	***	وابتلَّ مما عام فيه ورسْبُ
وجاء ماء الورد فيه وذهب	***	وغاب في السكر عيناً واحتجب ⁽⁹⁸⁾ .

وقد كان الأهالي في فلسطين "يصنعون من السكر ناطفاً⁽⁹⁹⁾⁽¹⁰⁰⁾، وصنعوا من الخشخاش المربي⁽¹⁰¹⁾، ومن قصب السكر عسل السكر⁽¹⁰²⁾، وكانوا يعملون السويق⁽¹⁰³⁾ بالسكر⁽¹⁰⁴⁾.

كما كان يدخل في صناعة الحلويات مواد أخرى مثل: النشا، واللوز، والخشخاش، وغير ذلك؛ فقد يكون ذلك كثيراً في نوع، وقليلاً في نوع آخر، وكان يتم الحكم على جودة الحلويات في "أن تكون الحلوى تامة النضج، غير نيئة، ولا محترقة"، وكان بائعي الحلوى يغشونها بعسل "النحل برب الكرم فينكشف غشه إذا حمل على النار ظهرت رائحة الرب، ومنهم من يمزج العسل القصب، وهو الذي يسمونه القطارة - بالدبس، وعلامة غشه أنه يركد في أسفل الإناء، ومن الحلوى ما يغش بالدقيق، والنشا - وبدقيق الأرز، وبدقيق العدس، وبقشر السمسم - وعلامة غشه أنه يطفو على وجه الماء إذا طرح فيه، وقد يغشون ناطف الخشخاش بالسميذ، وعلامة غشه أنه يطفو على وجه الماء،

وأيضا فإنه يظهر في مكسره، وقد يغشون الناطف الهياجي بالسميذ المقلو بالكشك، وقد يغشون الناطف الأصفر بالفتيت، وعلامة غش الجميع أنه يطفو على وجه الماء، ومنهم من يغش البسندود بالفتيت، وربما عملوه بدقيق العدس، ومنهم من يغش كعب الغزال، والمشاش بالقند، وعلامة غشه ميله إلى السمرة، والسواد، ومنهم من يغش الزلابية المشبكة بالقند المحلول، عوضا عن العسل، وقد يغشون الخبائض الناعمة، والرطبة والصابونية بالنشا الخارج عن الحد، وعلامة غشها أنها تتفتت، وإذا باتت خمرت، ومنهم من يغش النوبية بالدقيق، ومنهم من يغش الخشكانج⁽¹⁰⁵⁾ الذي يخبز في التتور، فإنه إذا كان مغشوشا، وقع في التتور وسقط⁽¹⁰⁶⁾.

5- إعداد الأطعمة

وقد برع أهل فلسطين في إعداد الأطعمة المختلفة، فكانوا " يطبخون العدس، والبيسارة "⁽¹⁰⁷⁾، والعجة بالبيض⁽¹⁰⁸⁾. كما كانوا يطبخون أطعمة متنوعة لا تختلف كثيراً عن الأطعمة التي كان يأكلها المسلمون في الولايات الإسلامية المختلفة، وكان من بينها، طعام: المضيرة⁽¹⁰⁹⁾، واللبنية⁽¹¹⁰⁾، والأطرية⁽¹¹¹⁾. كما صنعوا طعام البهطة⁽¹¹²⁾⁽¹¹³⁾، والرشته⁽¹¹⁴⁾، والجوزاب⁽¹¹⁵⁾⁽¹¹⁶⁾، وقد كان " عبد الله بن عليّ بن عبد الله بن العباس -والي فلسطين- يُكثر أكل الجوزاب، ولا يؤثر عليه شيئا، وكان يقول: يشدّ العضدين، ويقوّي الساعدين، ويجلو الناظرين، ويزيد في سمع الأذنين، ويحمرّ الوجنتين، ويزيد في المنيّ، وهو طعام شهيّ، فأيّ شيء بقي؟ وبلغ المنصور وصفه هذا، فقال: بحقّ ما وصفه، ولا نقبل أكله "⁽¹¹⁷⁾.

ومن الأطعمة المشهورة التي صنعها أهل فلسطين، وكانت تستعمل على نطاق واسع ليس في فلسطين فحسب، بل وفي معظم بلدان الخلافة العباسية، طعام يسمى الكامخ⁽¹¹⁸⁾⁽¹¹⁹⁾، وقد قيل: " للأوزاعي، رجل قدم إلى ضيفه الكامخ، والزيتون، وعندهم اللحم، والعسل، والسمن؟ فقال: لا يؤمن هذا بالله، ولا باليوم الآخر "⁽¹²⁰⁾. كما صنعوا الهريسة وكانت مقاديرها: " لكل صاع من القمح ثمانى أواق من لحم الضأن، ورطل⁽¹²¹⁾ من لحم البقر، ويكون لحم الهريسة سمينا فتيا، نقياً من الدرن والغدد، والعروق، والأعصاب، طريا غير غث، ولا متغير الرائحة، وينبغي أن يجعل في الماء، والملح ساعة، حتى يخرج ما في بطنه من الدم، ثم يخرج، ويغسل بماء غير ذلك، ثم ينزل في القدر "⁽¹²²⁾، وصنعوا من اللحم: النقانق، فيدقون أجود اللحم، وأسمنه، وبعد دقه ناعما يخلطون معه البصل، والتوابل، ثم توضع في المقلاة لتقلّى بالدهن، وقد أطلق على بائعي النقانق اسم النقانقيين⁽¹²³⁾. كما عرفوا السنبوسك⁽¹²⁴⁾، وكان بعض البائعين يغشها بحشوها " بلحوم السم المشوية، والتوابل، ومنهم من يغشها بالباقل المنبت المقشور، وبياض البصل⁽¹²⁵⁾، بدلاً من اللحم.

وكانوا يطبخون الكوارع، أو الأكارع والرؤوس، فكان يتم تنظيفها بشكل جيد " بالماء الشديد الحرارة؛ لتنقية الشعر والصوف منها، ثم تُغسل بعد ذلك بالماء البارد، غير الذي سمطت فيه "⁽¹²⁶⁾، ثم تسلق على النار " حتى ينتهي نضجها، ويكون عنده الملح، والسماق مسحوقين لينثره عليها "⁽¹²⁷⁾، وقد أطلق على بائعي الكوارع، والرؤوس اسم الرواسين⁽¹²⁸⁾. ومن الأطعمة التي برع في صناعتها أهل فلسطين: الثريدة⁽¹²⁹⁾، وكانت تُسقى بمرق الكوارع⁽¹³⁰⁾، وكانت من أهم الأطعمة التي يتم تقديمها في الأفراح، فقد شهد إبراهيم بن أدهم وليمة فرح في عسقلان فقُدمت له قصعة فيها ثريد ولحم⁽¹³¹⁾. ومن الأطعمة الشهيرة أيضاً: طعام القليلة⁽¹³²⁾⁽¹³³⁾، والنرجسية⁽¹³⁴⁾⁽¹³⁵⁾، والبزماورد، أو

الزماورد⁽¹³⁶⁾(137)، والسكبا⁽¹³⁸⁾ والقنبطية، والطباهجة⁽¹³⁹⁾(140). كما عرفوا نوعاً آخر من الأطعمة اطلق عليه كشاجم الرملي اسم الطفشيل⁽¹⁴¹⁾، وقد وصف ذلك النوع من الأطعمة بقوله:

ما بال طفشيلك قد أخرت * * * عنا وما نعهد

فَهَايَهَا فِي حَلِيهَا تُجْتَلَى	**	كَالرُوضِ إِذْ صُورَ تَصَوِيرَا
زَخَارِفُ الْوَشْيِ وَأَلْوَانُهُ	**	تَبْرًا مِنَ الْجَوْهَرِ مَنَشُورَا
وَالْخَرَزُ الْغَضُّ بِأَرْجَائِهَا	***	يَحْكِي لَنَا فِيهِ الدَّنَائِيْرَا
وَأَخْضَرُ يَضْحَكُ فِي أَصْفَرِ	***	كَأَنَّمَا وَاجَهَ مَهْجُورَا
وَالْبَيْضُ فِيهَا نَرَجِسُ نَثْرُهُ	***	فِي فَضَّةٍ قُدِّرَ تَقْدِيرَا
خَبِيصَةٌ صَفْرَاءُ لَكِنَّهَا	***	تَحْوِي مِنَ النَّبْتِ عَقَاقِيرَا ⁽¹⁴²⁾

كما كانوا يطبخون الدجاج المطهو بالسمن، وقد وصف كشاجم الرملي طريقة طبخها في شعره فقال:

دَجَاجَةٌ فِي سِمَنِ السَّمْنِ * * * نَبِيلَةٌ وَفَخْرَهَا

عَظِيمَةُ الزَّوْرِ كَصَدْرِ نَهْدٍ	***	أَجْرِيَتْ مِنْهَا فِي مَجَالِ الْعَقْدِ
مُرْهَفَةٌ ذَاتَ شَبَابٍ وَحَدٍّ	***	لِغَيْرِ مَا ذَحَلَ وَغَيْرِ

بَلْ رَغْبَةٌ فِيهَا شَبِيهِ الزَّهْدِ	***	وَلَمْ تَزَلْ بِالْمَاءِ كَفَّ الْعَبْدِ
لِفَرْقِ بَيْنِ رِيْشِهَا وَالْجِلْدِ	***	تَلَّتْ أَعْضَاؤُهَا مِنْ بَعْدِ
حَتَّى إِذَا أَنْضَجَهَا بِالْوَقْدِ	***	صَبَّ عَلَيْهَا اللَّوْزُ مِثْلَ الزَّبْدِ
وَعُلِيَتْ بَعْدُ بِمَاءِ الْوَرْدِ	***	أَتَى لَنَا بِهَا الْمَهْمُودِي ⁽¹⁴³⁾

إذ يتدرج الشاعر من وصف الدجاجة بالسمن إلى ذبحها فنتفها فتفصيل أعضائها حتى إنضاجها بالنار، ثم يصب عليها دهن اللوز ويغليها بماء الورد.

وقد عرض كشاجم في قصيدة لصديقه المدعو ألواناً من الأطعمة والبقول والحلوى، والمسميات مما لا يتسع المجال لإيراده تفصيلاً، من ذلك مثلاً:

فَمَنْ جَدِي شَهِيٍّ قَدْ	***	أَرَدْنَا لَكَ تَحْسِينَهُ
فَنَضَرْنَا عَلَيْهِ نَع	***	نَعِ الْبَقْلِ وَطَرَحُونَهُ
وَفَرَّخْ وَافِرُ الزَّوْرِ	***	أَجْدْنَا لَكَ تَسْمِينَهُ
وَطِيهَوْجٌ وَفَرَّوْجٌ	***	أَجْدْنَا لَكَ تَطْحِينَهُ
وَسَنبُوجَةٌ مَقْلُودٌ	***	هُ فِي إِثْرِ طَرْدِينَهُ

وحمراء من البيض	***	إلى جانب زيتونه
وطلع كنظام ال	***	دُرّ في الأسفاط مكنونه
برغف ككسور ال	***	دُرّ بالعنبر معجونه
وحرّيف من الجبن	***	به الأوساط مقرونه
وباذنجان بوران ⁽¹⁴⁴⁾	***	به نفسك مفتونه
وهليون ⁽¹⁴⁵⁾ وعهدي ب	***	ك تستعذب هليونه
ولوزينجه في الدهن	***	وفي السكر مدفونه
وعندي لك دسّينجه	***	مطبوخ وقنينه ⁽¹⁴⁶⁾ .

تزامت في القصيدة ألفاظ الأطعمة: الجدي، النعنع، البقل، الطرخون، الفرخ، الزور، الطيهوج، الفروج، السبّوح، الطروين، البيض، الزيتون.. الخ. وذلك التزام الشبيه بسوق الخضار غني عن كل إضافة أو تعليق!.

وقد احتوى سماء الخليل على العديد من أنواع الأطعمة التي سادت في فلسطين، كالأرز المفلفل، وطبيخ حب الرمان، والعدس، أما في الأعياد فكانت الأطعمة فاخرة⁽¹⁴⁷⁾، ومن أنواع الأطعمة التي وجدت، وما زالت مستمرة إلى يومنا هذا: تقطيع الخبز في وعاء، ووضع بعض أنواع الحشائش عليه⁽¹⁴⁸⁾.

وقد كان العدس بالزيت من أهم الأطعمة التي قدمت في الخليل أيضاً لكل من حضر من الفقراء، والأغنياء ضيافة الخليل⁽¹⁴⁹⁾. فقد كان من عادة أهل الخليل استضافة الزائرين، والمسافرين، فكانوا يُعطون ضيوفهم الخبز، والزيتون، " وبالمضيافة خادمت يخبزن طوال اليوم، ويعطى للضيف رغيف مستدير، وطبقاً من العدس المطبوخ بالزيت، وزبيباً كل يوم " ⁽¹⁴⁹⁾.

ومن أطعمتهم: الحريرة وهي: " دَقِيقٌ يُطَبَخُ بِلَبَنٍ " ⁽¹⁵⁰⁾، وقيل: " الحساء من الدسم والدقيق " ⁽¹⁵¹⁾، وقد اشتهر ذلك الطعام عند أهل القدس، فعندما قطع أعوان الوالي العبيدي في القدس لسان أبي القاسم الواسطي في سنة (364هـ/974م)، جاءه أربعة أنفس فحملوه على نعش خفية ومضوا به مضوا به " إلى دار رجل صالح من أهل القدس، من أهل القرآن، والستر؛ كي يغسلوني ويكفّنوني ويصلوا علي، فلما صرت في الدار أشرت إليهم، فلما رأوا في الحياة حمدوا الله تعالى، فكان يُصلح لي الحريرة ⁽¹⁵²⁾ بدهن اللوز، والسكر البياض أسبوعاً " ⁽¹⁵³⁾.

ونظراً لأن فلسطين من المناطق الساحلية المطلة على البحر الأبيض المتوسط، فقد كانت الأطعمة البحرية من الوجبات المهمة لسكانها، فقد انتشرت حوانيت قلالي السمك في فلسطين، وكانوا يقلون السمك بعد غسله، ورش الملح والطحين عليه، " ولا يُخرجون السمك من المقلي حتى ينتهي نضجه، من غير سلق ولا احتراق " ⁽¹⁵⁴⁾. وعرف أهل فلسطين تخزين الأسماك، كالفسيح، والبطارخ، وكانت طريقة عمله تركه بدون تقشير، ثم " يوثق بالملح، سيما رؤوسه وخياشيمه، فإن الدود أول ما يتولد فيها " ⁽¹⁵⁵⁾.

وكانت هناك عدة طرق لطهي الأطعمة: إما مطبوخاً بالمرق، أو مشوياً؛ لأن ذلك أحفظ للصحة⁽¹⁵⁶⁾، وخاصة اللحوم التي كان يتم إنضاجها إما بالسلق، أو الشواء، " وعلامة نضج الشواء أن يجذب الكتف بسرعة، فإن جاءت فقد انتهى في النضج، وأيضاً يُشق الورك، فإن ظهر فيها عروق حمراء، ونزل منها ماء اللحم، فهو نيء، ولم ينضج " ⁽¹⁵⁷⁾.

وكان بعض الشوائين يلجئون إلى دهن اللحم المراد شيه بالعل، فتحمر بسرعة، وينتفخ كأنه قد نضج، وقد عُد ذلك من ضرور الغش⁽¹⁵⁸⁾. وكان أفضل الشواء شواء الحملان، ويتم شوائها بإنزالها بالتور⁽¹⁵⁹⁾. وقد كان لأبي تراب الرملي أصدقاء ذهبوا إلى صديق له في " الرملة فنزلوا عليه فشوى لهم أربع قطع لحم "⁽¹⁶⁰⁾. وقد كانت لشوائى اللحوم حوانيت خاصة لبيع اللحوم المشوية، وقد نصحهم المحتسب بأن " لا يغم الشواء حالة إخراجهم من التور، ولا يوضع في أواني الرصاص، ولا النحاس، وهو حار، فقد قالت الأطباء: إنه يستحيل سما.. وأن يطينوا تنانيرهم بطين حر قد عجن بماء طاهر "⁽¹⁶¹⁾.

ولا يغيب هنا أن أسواق الطباخين قد انتشرت بشكل واسع، وكان الناس يعتمدون عليها مما يشير إلى ظاهرة اجتماعية، وهي: انشغال الناس بالأعمال، والعبادات، فكانوا يفضلون تلك العادة بدلاً من إضاعة الوقت في طهي الأطعمة، فالبعض نظر لذلك النظام على أنه أصبح من عادات الناس⁽¹⁶²⁾، غير أن ذلك لم يمنع من أن يتولى بعض العلماء طبخ طعامه بنفسه، فكان أبو بكر محمد بن الوليد الطرطوشي (ت: 520هـ/ 1126م)⁽¹⁶³⁾ يطبخ بالقدس⁽¹⁶⁴⁾.

وبالإضافة إلى الأطعمة السابقة كانت هناك المسليات: كالترمس الذي يملحونه " ويكثر من أكله "⁽¹⁶⁵⁾، ويقولون الفول المنبوت بالزيت ويصلقونه ويبيع مع الزيتون "⁽¹⁶⁶⁾، وكانوا يكسرون الصنوبر ويأكلون ما في داخله⁽¹⁶⁷⁾. وكان إعلان ألوان الطعام من آداب المائدة، فقد كان من عادة الأهالي عند تقديم الطعام أن " يذكر ما يصنع لإخوانه من الطعام في رقعة ويعرضه عليهم، فمن استطاب لونا حبس نفسه عليه "⁽¹⁶⁸⁾، وتلك الرقعة يطلق عليها في اللغة الخضض وهي تعني (menu) وهي المعروفة اليوم باسم ألوان الطعام، أو قائمة الطعام، واستعاض عنها بعضهم باستدعاء طهاتهم، وسؤالهم أمام الأضياف عما عندهم من الألوان، ليحبس كل منهم نفسه، وشهوته على ما يختار ويؤثر منها⁽¹⁶⁹⁾.

وقد خصص أحمد بن طولون " مطابخ للفقراء والمساكين فى كل يوم، فكان يذبح فيها البقر والغنم، ويفرق للناس فى القدر الفخار والقصع، ولكل قصعة أو قدر أربعة أرغفة: فى اثنين منها فالودج، والاثنان الآخران على القدر، أو القصعة "⁽¹⁷⁰⁾.

وفي عهد خمأوريه كان التفنن في الأطعمة في مصر والشام، فكانت في عهده " الأسمطة الواسعة ما كان يفضل عن أهلها منه شيء كثير؛ وكان الخدم الموكلون بالحر من الطباخين وغيرهم يفضل لكل منهم مع كثرة عددهم الشيء الكثير من الدجاج، ولحم الضأن، والحلوى، والقطع الكبار من الفالودج، والكثير من اللوزينج، والقطائف، والهبيرات، من العصيدة .. وأشبه ذلك مع الأرغفة الكبار "⁽¹⁷¹⁾.

وقد اتخذ البعض من صناعة الأطعمة حرفة يمارسها، فقد كان كشاجم الرملي طباحاً ماهراً، وألف كتاباً في صناعة وعمل الأطعمة سماه الطبخ⁽¹⁷²⁾، وانتشرت حوانيت بيع الأطعمة المسماة بالسمانة في الحارات، والدروب الخارجة عن الأسواق⁽¹⁷³⁾، وقد تركزت تلك الحوانيت في مدينة الرملة⁽¹⁷⁴⁾.

وكانت الأطعمة المتنوعة تُوزع في المناسبات والأعياد، وخاصة في الحقبة العبيدية، فكان " يُرسل في كل ليلة من ليالي الوقود، لكل مسجد خروف شواء، وسطل جوذآب، وجام حلوى، ...، وكان يُعمل جفان القطائف المحشوة باللوز، والسكر، والكافور، والمسك، وفيها ما فيه بدل اللوز الفستق ⁽¹⁷⁵⁾ .

وفي موسم الحج كان إذا ما قضى الحاج، خرج أهل الحاج لاستقباله عند عقبة آيلة، أو بركة الحاج و بصحبهم أنواع المأكولات، والعلف "على العادة " حتى إذا ما عاد الحاج إلى منزله أقيمت الأفراح، والولائم، وضُرب على أبوابه بالطل، والأبواق، والمزامير، ويُسمون ذلك " تهنئة الحاج ⁽¹⁷⁶⁾ . كما وكانت قرية عاقر الفلسطينية تزود الحاج بالخبز، والقطين، والماء ⁽¹⁷⁷⁾ .

وكانت موائد أهل الذمة في فلسطين لا تختلف كثيراً عن موائد المسلمين، باستثناء أنهم كانوا يشربون الخمر في كؤوس خاصة حتى أنهم كانوا يجلسون على الأرض، ويتبادلون الكلمات الطيبة على الأطعمة ⁽¹⁷⁸⁾ ، وهكذا فإن ما تقدم من حديث يعطي صورة واضحة عن الصناعات الغذائية، وعادات الأطعمة التي وُجدت في فلسطين، ويبين مدى براعة أهلها في ذلك.

الخاتمة والنتائج

- اشتهرت فلسطين بإنتاج العديد من المزروعات والمحاصيل التي شكلت مادة خام للعديد من الصناعات الغذائية.
- عرفت المدن الفلسطينية العديد من الصناعات الغذائية المختلفة التي لم يكن للمواطن أي استغناء عنها كصناعة طحن الحبوب، وصناعة الزيت، وتجفيف الفاكهة، وصناعة السكر والحلويات.
- استطاع المطبخ الفلسطيني إعداد أصناف من الأطعمة المختلفة التي لا يزال عدد كبير منها موجود إلى اليوم في المطبخ الفلسطيني، مما يدل على أصالة وجذور الشعب الفلسطيني على أرض فلسطين.
- تشابهت العديد من الأطعمة الفلسطينية مع أطعمة أهل الشام والعراق ومصر في دلالة واضحة على تماسك الحضارة الإسلامية ووحدة الأمة حتى في طعامها.
- انتشرت أسواق الأطعمة في فلسطين وكانت تخضع لرقابة المحتسب بشكل دقيق، حرصاً على اتقانها ومنع الغش أو التلاعب في مواد صناعتها.
- اشتهر كشاجم الرملي الفلسطيني كطباخ في بلاط الحمدانيين الذين اختاروه لهذا الأمر لبراعته، وقد ظهر ذلك واضحاً من خلال ديوانه الذي ذكر فيه العديد من أصناف الطعام التي انتشرت في بلاد الشام عامة وفلسطين بشكل خاص.
- لم تختلف موائد أهل الذمة في فلسطين عن موائد المسلمين، باستثناء أنهم كانوا يشربون الخمر في كؤوس خاصة حتى أنهم كانوا يجلسون على الأرض، ويتبادلون الكلمات الطيبة على الأطعمة.

الهوامش:

- (1) الثعالبي: فقه اللغة، ص182. بتصرف .
- (2) القلقشندي: صبح الأعشى، ج4، ص90-92.

- (3) كشاجم: ديوان، ص298-299، 249-250. وانظر: الشيزري، نهاية الرتبة، ص29.
- (4) القلقشندي: صبح، ج4، ص90-91. وانظر: العمري: مسالك، ج3، ص428.
- (5) القلقشندي: صبح، ج4، ص102.
- (6) الحميري: الروض، ص268.
- (7) المصدر نفسه، ص268. العلمي: الأنس، ج2، ص68.
- (8) الحميري: الروض، ص268. العلمي: الأنس، ج2، ص68.
- (9) سفر نامه، ص73.
- (10) القلقشندي: صبح، ج5، ص294. المقرئزي: السلوك، ج6، ص129.
- (11) المقرئزي: اتعاض، ج1، ص241.
- (12) البلاذري: أنساب، ج5، ص454.
- (13) بورشارد: وصف، ص167. انظر: نعيرات: إقطاعية، ص154.
- (14) أبو نعيم الأصبهاني: حلية الأولياء، ج7، ص372، 379.
- (15) هكذا وردت في النص، والأصح أرز، لأنها اسم جنس جمعي.
- (16) المقدسي: أحسن التقاسيم، ص180.
- (17) القلقشندي، صبح، ج4، ص90. وانظر: الطراونة، مملكة صفد، ص165.
- (18) ابن القلانسي: ذيل، ص31. ابن عساكر: تاريخ، ج6، ص94. ياقوت: معجم، ج4، ص45. ابن العديم: زبدة، ص50. البغدادي: مراصد، ج2، ص894. الذهبي: تاريخ، ج23، ص100. انظر: الطراونة: مملكة، ص173.
- (19) التنوخي: الفرج، ج4، ص183.
- (20) سفر نامه، ص73.
- (21) العلمي: الأنس، ج2، ص54.
- (22) المقدسي: أحسن التقاسيم، ص181. المقرئزي: السلوك، ج5، ص205.
- (23) ابن عساكر: تاريخ، ج71، ص201. انظر: ابن القلانسي: ذيل، ص31. ياقوت: معجم، ج4، ص45. ابن العديم: زبدة، ص50. البغدادي: مراصد، ج2، ص894. الذهبي: تاريخ، ج23، ص100.
- (24) أحسن التقاسيم، ص176.
- (25) المصدر نفسه، ج7، ص385.
- (26) أبو نعيم الأصبهاني: حلية الأولياء، ج3، ص372.
- (27) أبو بكر أحمد بن عمرو بن جابر: الإمام الحافظ الناقد، سمع محمد بن عوف الطائي، وإبراهيم بن عبد الله القصار، وسليمان بن سيف الحراني والعباس بن الوليد بن مزيد البيروتي، وبكار ابن قتيبة، والحارث بن أبي أسامة، وأبا زرعة الدمشقي، وطبقتهم. حدث عنه: أبو سليمان بن زبر، ومحمد بن المظفر، وأبو بكر بن المقرئ، وعمر بن علي الأنطاكي، وأبو بكر محمد بن أحمد بن عثمان بن أبي الحديد، ومحمد بن أحمد الغساني، وآخرون كثيرون. ابن عساكر: تاريخ دمشق، ج5، ص102. الذهبي: تاريخ الإسلام، ج25، ص86؛ سير، ج12، ص59. الصفدي: الوافي، ج7، ص176.
- (28) ابن عساكر: تاريخ دمشق، ج5، ص102. الذهبي: تاريخ الإسلام، ج25، ص86؛ سير، ج12، ص59. الصفدي: الوافي، ج7، ص176. السيوطي: طبقات، ص351.
- (29) نهاية، ص21.
- (30) الثعالبي، فقه اللغة، ص209. وانظر: السيوطي، المزهر، ج1، ص218.

- (31) أحسن التقاسيم، ص176.
- (32) الطبري: تاريخ، ج6، ص175.
- (33) علي: المفصل، ج14، ص261.
- (34) المقرئ: اتعاط، ج3، ص162. ابن حجر، رفع الإصر، ص427.
- (35) أبو نعيم الأصبهاني: حلية الأولياء، ج7، ص385.
- (36) الشيزري: نهاية الرتبة، ص22.
- (37) المصدر نفسه، ص24.
- (38) المصدر نفسه.
- (39) العليمي: الأنس، ج2، ص270.
- (40) ابن عساكر: تاريخ دمشق، ج62، ص16. ابن منظور: ج26، ص126.
- (41) هذا الزيت ورد في سورة النور: " الله نور السموات والأرض مثل نوره كمشكاة فيها مصباح، المصباح في زجاجة كأنها كوكب دري يوقد من شجرة زيتونة لا شرقية ولا غربية يكاد زيتها يضيء لو لم تمسه نار نور على نور يهدي الله بنوره من يشاء ويضرب الله الأمثال للناس والله بكل شيء عليم " [النور:35].
- (42) المقدسي: أحسن التقاسيم، ص174.
- (43) ابن عساكر: تاريخ، ج65، ص274.
- (44) وكيع: أخبار، ج1، ص80. ابن عساكر: تاريخ، ج65، ص275.
- (45) سفر نامه، ص73. انظر: المقدسي: أحسن التقاسيم، ص173.
- (46) العليمي: الأنس، ج2، ص79.
- (47) المقرئ: اتعاط، ج2، ص157.
- (48) الأصفهاني: الأزمنة، ص477.
- (49) التوحيد: البصائر، ج3، ص38.
- (50) ابن العديم: بغية، ج3، ص1277.
- (51) المصدر نفسه، ج3، ص38.
- (52) القسط: يعد مكيالا إسلامياً، ولكن أصله من اليونانية، يستخدم لتقدير السوائل كالزيت والنبذ والخل، وتعادل سعة القسط في النظام المتري 1,2158 لترًا. هنتس، المكايل، ص65.
- (53) القسط الإبراهيمي ويساوي: رطل ونصف رطل كبير. ابن عبد ربه: العقد، ج7، ص291. الحميري: الروض، ص557.
- (54) العقد، ج7، ص291. الحميري: الروض، ص557.
- (55) أحسن التقاسيم، ص171. القزويني: آثار، ص162.
- (56) سفر نامه، ص109.
- (57) المقدسي: أحسن التقاسيم، ص162.
- (58) الجاحظ: الحيوان، ج4، ص500. الثعالبي: ثمار، ص22.
- (59) هارون بن عبد الله بن محمد بن كثير بن معن بن عبد الرحمن بن عوف الزهري، أبو يحيى المكي القاضي نزيل بغداد، وتفقه على أصحاب مالك، وولي قضاء العسكر، ثم ولي قضاء مصر إلى أن عزل في آخر خلافة المعتصم، توفي بسامراء في شعبان سنة 232هـ. انظر: الخطيب البغدادي: تاريخ بغداد، ج14، ص13. عياض: ترتيب، ج3، ص353. الذهبي: تاريخ الإسلام، ج17، ص377. السيوطي: حسن المحاضرة، ج1، ص447.

- (60) عياض: ترتيب، ج3، ص179.
- (61) التتوخي: الفرج، ج3، ص382.
- (62) الجرجاني: الكامل في ضعفاء الرجال، ج3، ص424. البيهقي، السنن الكبرى، ج3، ص292.
- (63) الطبراني: تلك النسبة إلى " طبرية " وهي مدينة بناحية الغور، وعدها الباحث ضمن فلسطين، لأنها كانت زمن البيزنطيين ضمن فلسطين الثانية، وهو حالها اليوم تحت الاحتلال الصهيوني. السمعاني: الأنساب، ج4، ص42.
- (64) ابن عبد البر: الاستيعاب، ج3، ص1148.
- (65) البلسان شجر بأرض مصر يشرط في أيام الربيع فيخرج منه دهن البلسان فيؤخذ منه، وهو مفقود في الأرض كلها ما خلا مصر". انظر: الجاحظ، التبصرة، ص25. ويستخدم في إنارة القناديل والأغراض الطبية وهو مقدس عند المسيحيين، انظر: الإدريسي: نزهة، ج1، ص326. المقدسي: أحسن التقاسيم، ص186.
- (66) الإدريسي: نزهة، ج1، ص326. المقدسي: أحسن التقاسيم، ص186. الذهبي، سير، ج14، ص333. هايد، تاريخ، ج4، ص73. غوانمة، التاريخ، ص110-111.
- (67) هايد، تاريخ التجارة، ج4، ص74-75.
- (68) الجاحظ: الحيوان، ج4، ص500. الثعالبي: ثمار، ص22.
- (69) الجاحظ: الحيوان، ج4، ص500. الثعالبي: ثمار، ص22. ابن كثير: البداية، ج11، ص390.
- (70) ابن القلانسي: ذيل، ص109. ابن الجوزي: المنتظم، ج15، ص60-61. المقرئزي: اتعاط، ج2، ص75. ابن تغري بردي: النجوم، ج4، ص218.
- (71) ابن القلانسي: ذيل، ص109. ابن كثير: البداية، ج11، ص339. هايد، تاريخ، ج4، ص74.
- (72) المقدسي: أحسن التقاسيم، ص180.
- (73) المصدر نفسه، ص176، ص255.
- (74) نزهة، ج1، ص365.
- (75) المقدسي: أحسن التقاسيم، ص180. السمعاني: الأنساب، ج9، ص429.
- (76) النويري، نهاية، ج8، ص371. وانظر: المغربي: قصب، ص735.
- (77) انظر: المغربي: قصب، ص742.
- (78) ياقوت: معجم، ج1، ص147.
- (79) تقرير حول النشاط الأثري في فلسطين " 2001-2003م "، ص4-5. المغربي: قصب، ص743.
- (80) انظر: نعيقات: إقطاعية بيسان، ص154. المغربي: قصب، ص744.
- (81) رصدت المسوحات الأثرية البريطانية بجوار قرية الحمرا جنوب بيسان بقايا طاحونة للسكر. الوقائع الفلسطينية، ملحق2، ص1501.
- (82) المغربي: قصب، ص744.
- (83) المقدسي: أحسن التقاسيم، ص164. وانظر: عراف، جنود فلسطين والأردن، ص144. المغربي: قصب، ص735.
- (84) انظر: الحسن: الثقانة، ص538.
- (85) النويري: نهاية، ج8، ص267-272. بورشارد: وصف، ص169. الحسن: الثقانة، ص539-540. المغربي: قصب، ص741-742.
- (86) المقدسي: أحسن التقاسيم، ص180.
- (87) الشيزري: نهاية الرتبة، ص40.

- (88) اللوزينج: من الحُلوى شبه القطائف يُؤدّم بدهن اللوز. انظر: مصطفى: المعجم الوسيط، ج2، ص846.
- (89) كشاجم: ديوان، ص 48.
- (90) المقدسي: أحسن التقاسيم، ص180.
- (91) الشيزري: نهاية الرتبة، ص26.
- (92) المصدر نفسه، ص25.
- (93) كُشَاجِم (360-000هـ/970-000م) محمود بن الحسين (أو ابن محمد بن الحسين) ابن السندي بن شاهك، أبو الفتح الرمليّ، المعروف بكشاجم: شاعر متقن، أديب، من كتاب الإنشاء. من أهل (الرملة) بفلسطين. فارسي الأصل، كان أسلافه الأقربون في العراق. تنقل بين القدس ودمشق وحلب وبغداد، وزار مصر أكثر من مرة. واستقر بحلب، فكان من شعراء أبي الهيجاء عبد الله (والد سيف الدولة) بن حمدان، ثم ابنه سيف الدولة، قيل: كان - في أوليته - طباحا لسيف الدولة. ولفظ (كشاجم) منحوت، فيما يقال، من علوم كان يتقنها: الكاف للكتابة، والشين للشعر، والألف للإنشاء، والجيم للجدل، والميم للمنطق، وقيل: لأنه كان كاتباً شاعراً أديباً جميلاً مغنياً، وتعلم الطب فزيد في لقبه طاء، فقيل (طكشاجم) ولم يشتهر به. ابن عساكر، تاريخ دمشق، ج67، ص263. السيوطي، حسن المحاضرة، ج1، ص560.
- (94) ديوان، ص48.
- (95) القبيط: هو الناطف؛ لأنه ينطف قبل إستضرابه، أي: يقطر قبل خثورته. انظر: الأزهرى: تهذيب اللغة، ج13، ص247. ابن منظور: لسان العرب، ج9، ص336.
- (96) المقدسي: أحسن التقاسيم، ص167.
- (97) كشاجم: ديوان، ص39. القيرواني، زهر الآداب، ج2، ص345. المقرئزي: المواعظ، ج4، ص332.
- (98) ديوان، ص39.
- (99) الناطف: كل سائل أو قاطرٍ من إنباء وَغَيْرِهِ فَهُوَ نَاطِف. انظر: ابن دريد: جمهرة اللغة، ج2، ص921. ابن سيده: المخصص، ج2، ص445. الأزهرى: تهذيب اللغة، ج13، ص247. ابن منظور: لسان العرب، ج9، ص336.
- (100) المقدسي: أحسن التقاسيم، ص167 .
- (101) الشيزري: نهاية الرتبة، ص40.
- (102) كشاجم: ديوان، ص37. بورشارد، وصف الأرض المقدسة، ص168، ص169.
- (103) السويق: طَعَامٌ يَتَّخَذُ مِنْ مَدْقُوقِ الْحَنْطَةِ وَالشَّعِيرِ سَمِي بِذَلِكَ لِانْسِيَاقِهِ فِي الْحَلْق. انظر: مصطفى: المعجم الوسيط ، ج1، ص465.
- (104) القشيري، الرسالة القشيرية، ج2، ص539.
- (105) الخشكنانج: السُّكَّرِيّ. انظر: المطرزي: المغرب، ص145.
- (106) الشيزري: نهاية الرتبة، ص40-41 .
- (107) المقدسي: أحسن التقاسيم، ص183.
- (108) الشيزري: نهاية الرتبة، ص35.
- (109) المضيرة: طببخ اللحم باللبن البحت الصريح الذي قد حذى اللسان حتى ينضج اللحم وتختل المضيرة، وربما خلطوا الحليب بالحقين وهو حينئذ أطيب ما يكون. انظر: الرازي: مختار الصحاح، ص295. وانظر: ابن منظور: لسان العرب، ج5، ص178.
- (110) الشيزري: نهاية الرتبة، ص34.
- (111) الأطرية: طعام كالخيوط يَتَّخَذُ مِنَ الدَّقِيقِ أَشْبَهَ بِالْكَنَافَةِ، يَتَّخِذُهُ أَهْلُ الشَّامِ. الأزهرى: تهذيب اللغة، ج14، ص8. الخوارزمي مفاتيح العلوم، ص191. ابن منظور: لسان العرب، ج15، ص7.

- (112) البهطة: كلمة سنديّة وهو الأوز يطبخ باللبن والسمن. انظر: الخوارزمي: مفاتيح العلوم، ص 192.
- (113) الشيزري: نهاية الرتبة، ص34.
- (114) أو ما يعرف بحراق أصبعه، أو الرشتاية. انظر: البغدادي، كتاب الطبيخ، ص17.
- (115) الجوزاب: أو الذوباج طعام يصنع بسكر وأرز ولحم. انظر: ابن منظور: لسان العرب، ج2، ص278.
- (116) الشيزري: نهاية الرتبة، ص35.
- (117) أبو حيان التوحيدى، الإمتاع، ص330.
- (118) الكامخ: طعام من دقيق وملح ولبن يجفف في الشمس ثم تطرح عليه التوابل، لعله قريب مما يسمى اليوم "الكشك". انظر: مفاتيح العلوم، ص 192. المخصص، ج1، ص437. وانظر: أبو سعد الآبى، نثر الدر، ج6، ص298. البيوسى، زهر الأكم، ج2، ص235.
- (119) ابن خلكان: وفيات الأعيان، ج2، ص522. اليافعى: مرآة الجنان، ج2، ص28.
- (120) ابن مفلح، الآداب الشرعية، ج2، ص20.
- (121) الرطل: معيار يوزن به ويكال، وهو يختلف باختلاف أعراف الأمصار والأزمان، وإذا أطلق فالمراد به رطل بغداد، ومقداره (128) أو (130) درهم، والدرهم (3.17) جرام، وعليه يكون الرطل من (405) إلى (412) جرام تقريباً. النووي، المنهاج، ج7، ص49. جمعة، المكايل، ص250.
- (122) الشيزري: نهاية الرتبة، ص36.
- (123) المصدر نفسه، ص38.
- (124) السنوسك: والصواب: سنْبوسَجَ وسَنْبوسَقَ أيضاً، وما يحشى من رقاق العجين بالسمن والشيرج بقطع اللحم والجوز ونحوه، الواحدة سنْبوسكة. الصفدي: خليل بن أبيك: تصحيح التصحيف وتحرير التحريف، حققه: السيد الشرقاوي، راجعه: رمضان عبد التواب، القاهرة، مكتبة الخانجي، (1407هـ/ 1987م)، ص319.
- (125) الشيزري: نهاية الرتبة، ص38.
- (126) الشيزري: نهاية الرتبة، ص32.
- (127) المصدر نفسه، ص32.
- (128) المصدر نفسه، ص32.
- (129) أبو سعد الآبى: نثر الدر، ج2، ص187. وانظر: أبو نعيم الأصبهاني: حلية الأولياء، ج7، ص389.
- (130) الشيزري: نهاية الرتبة، ص32.
- (131) ابن عساكر، تاريخ، ج6، ص298.
- (132) القلية: مرقّة من لحوم الجزر وأكبادها. انظر: ابن سيده: المخصص، ج1، ص418. الأزهرى: تهذيب اللغة، ج9، ص225.
- (133) أبو سعد الآبى: نثر الدر، ج2، ص188.
- (134) النَّرْجِسِيَّةُ: من، الأَطْعَمَة، معروفةٌ: وَهِيَ أَنْ تُدَبَّرَ كَتَدْبِيرِ الْمُدَقَّقَةِ ثُمَّ يُجْعَلُ عَلَيْهَا الْبَيْضُ عُيُوناً وَتُزَيَّنَ بِالْفُسْتُقِ وَاللَّوْزِ. انظر: مرتضى الزبيدي: تاج العروس، ج16، ص547.
- (135) أبو سعد الآبى: نثر الدر، ج2، ص188.
- (136) البزماورد: الشواء المدقوق الملفوف في الرقاق ثم يقطع ويسمى أوساطا. انظر: الرازي: مختار الصحاح، ص336.
- (137) أبو سعد الآبى: نثر الدر، ج2، ص187.
- (138) السكباج: بالكسر، معرب عن سرکه باجه، وهو لحم يطبخ بخل. انظر: مرتضى الزبيدي: تاج العروس، ج6، ص41. مع توابل وأفاويه، القطعة منه سكباجة. انظر: المعجم الوسيط، ج1، ص438. ويقال للسكباج: مخ الأطعمة وسيد المرق، ويقال له: الخلبة

- والمخللة والشمقمقة والصفصاف لغة تقيف، وسمّوه أم القرى. ولم يكن يطلق السكباغ أن يطبخ في أيام الفرس إلا بخاتم من الملك. انظر: الراغب الأصفهاني، محاضرات الأدباء، ج1، ص705.
- (139) الطباهجة: الكباب، وهو (اللحم المشرح) المشوي. ابن منظور: لسان العرب، ج1، ص697. مرتضى الزبيدي: تاج العروس، ج4، ص98.
- (140) أبو سعد الأبي: نثر الدر، ج2، ص187. الثعالبي: فقه اللغة، ص209.
- (141) الطفشيل: ضرب من اللحم يعالج بالبيض والجزر والعسل. انظر: الجاحظ، عمرو بن بحر: الحيوان، بيروت، دار الكتب العلمية، ط2، (1424هـ)، ج5، ص125. حاشية (2)، وفي القاموس نوع من المرق. انظر: الفيروز أبادي: القاموس المحيط، ص1026. وانظر: الزبيدي: تاج العروس، ج29، ص377.
- (142) كشاجم: ديوان، ص423.
- (143) المصدر نفسه، ص434.
- (144) نسبة إلى بوران بنت الحسن بن سهل زوج الخليفة المأمون، حيث كانت تطبخ الباذنجان بطريقة خاصة، وكانت تسمى تلك الأكلة بالبورانية. انظر: مرتضى الزبيدي: تاج العروس، ج10، ص257.
- (145) الهليون: نبت وهو الكراث. انظر: العين، ج5، ص349. وانظر: ابن فارس: مجمل اللغة، ص783. وانظر: ياقوت: معجم البلدان، ج4، ص112. ويؤكل بالزيت ويستعان به على الباه. انظر: الخوارزمي: مفاتيح العلوم، ص192.
- (146) المصدر نفسه، ص400-402.
- (147) العلمي: الأنس، ج2، ص97.
- (148) المصدر نفسه، ج2، ص152.
- (149) المقدسي: أحسن التقاسيم، ص159. العلمي: الأنس، ج2، ص94.
- (150) خسرو: سفر نامه، ص73.
- (151) الخليل: العين، ج3، ص24.
- (152) ابن سلام، الغريب المصنف، ج2، ص457.
- (153) ابن عساكر: تاريخ دمشق، ج67، ص136.
- (154) الشيزري: نهاية الرتبة، ص33.
- (155) المصدر نفسه، ص33.
- (156) كشاجم: ديوان، ص299، ص249.
- (157) الشيزري: نهاية الرتبة، ص30.
- (158) المصدر نفسه، ص30.
- (159) المصدر نفسه، ص30.
- (160) أبو نعيم الأصبهاني: حلية الأولياء، ج12، ص164-165.
- (161) انظر: الشيزري: نهاية، ص30.
- (162) انظر: عاشور: المجتمع، ص129-130.
- (163) نسبة إلى طرطوشة، وهي مدينة بالأندلس على ساحل البحر. انظر: السمعاني: الأنساب، ج9، ص69. الحموي: معجم البلدان، ج4، ص30. ابن خلكان: وفيات، ج4، ص265. وهو: أبو بكر محمد بن الوليد الفهري الطرطوشي، نزل الإسكندرية وتدبر بها إلى حين وفاته، وكان إماما فقيها صالحا سديد السيرة مشغولا بما يعنيه ملاذا للغرباء والفقهاء ورد بغداد وتفقه بها على أبي بكر محمد بن أحمد بن الحسين الشاشي، وانحدر إلى البصرة وسمع بها السنن لأبي داود عن أبي علي أحمد بن علي التستري عن أبي عمر الهاشمي

عن أبي علي اللؤلؤي عنه، روى عنه أبو القاسم أحمد بن أحمد بن إسحاق الدندانقاني بمكة وغيره، وروى عن أبي الوليد سليمان بن خلف الباجي السرقسطي سمع منه بسرقسطة، وتوفي بعد سنة (516هـ)، وقيل سنة (520هـ) بالإسكندرية. السمعاني: الأنساب، ج9، ص69.

(164) عياض، الغنية، ص62-63. ياقوت: معجم البلدان، ج4، ص30. ابن فرحون، الديباج، ص276.

(165) المقدسي: أحسن التقاسيم، ص183.

(166) المصدر نفسه، ص183.

(167) أبو نعيم الأصبهاني: حلية الأولياء، ج7، ص385.

(168) كشاجم: أدب النديم، ص3.

(169) اليافي، عبد الكريم: "الطعام وشجونه التراثية"، مجلة مجمع اللغة العربية بدمشق - مج (83) الجزء (2)، ص244.

(170) ابن تغري بردي: النجوم الزاهرة، ج3، ص17. وانظر: المقرئزي: المواعظ، ج2، ص124.

(171) ابن تغري بردي: النجوم الزاهرة، ج3، ص58. وانظر: المقرئزي: المواعظ، ج2، ص127.

(172) أبو حيان التوحيد، البصائر والذخائر، ج2، ص143. وانظر: فوات الوفيات، ج4، ص99. الزركلي: الأعلام، ج7،

ص168. كحالة، معجم المؤلفين، ج12، ص160.

(173) الشيزري: نهاية الرتبة، ص60.

(174) المقرئزي: اتعاط، ج2، ص153.

(175) المقرئزي: المواعظ، ج4، ص332.

(176) ابن جبير: رحلة، ج1، ص200. المقرئزي: السلوك، ج3، ص229. ابن تغري، النجوم الزاهرة، ج9، ص59-60. القلقشندي:

صبح الأعشى، ج14، ص431. عاشور: المجتمع، ص139-140.

(177) المقدسي: أحسن التقاسيم، ص255.

(178) المقرئزي: السلوك، ج2، ص125. ابن تغري بردي: النجوم الزاهرة، ج9، ص73.

قائمة المصادر والمراجع

القرآن الكريم

أولاً: المصادر العربية والمعرّبة

1- أبو سعد الآبي، منصور بن الحسين الرازي: نثر الدر في المحاضرات، المحقق: خالد عبد الغني محفوظ، بيروت- لبنان، دار الكتب العلمية، (1424هـ/2004م).

2- الإدريسي، محمد بن محمد بن عبد الله: نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، عالم الكتب، بيروت، (1409هـ/1989م).

3- الأزهرى، محمد بن أحمد بن الهروي أبو منصور (ت: 370هـ/980م): تهذيب اللغة، المحقق: محمد عوض مرعب، الناشر: دار إحياء التراث العربي - بيروت، (1422هـ/2001م).

4- أبو نعيم الأصبهاني، أحمد بن عبد الله بن أحمد بن إسحاق الأصبهاني (ت: 430هـ/1038م): حلية الأولياء وطبقات الأصفياء، الناشر: السعادة - بجوار محافظة مصر، 1394هـ/1974م، ثم صورتها عدة دور منها: 1 - دار الكتاب العربي - بيروت. 2 - دار الفكر للطباعة والنشر والتوزيع، بيروت. 3 - دار الكتب العلمية - بيروت (ط 1409هـ بدون تحقيق).

5- الأصفهاني: أبو علي أحمد بن محمد بن الحسن المرزوقي (المتوفى: 421هـ): الأزمنة والأمكنة، دار الكتب العلمية، بيروت، الطبعة: الأولى، 1417هـ.

6- البغدادي، صفى الدين عبد المؤمن بن عبد الحق، ابن شمائل القطيعي الحنبلي، (ت: 739هـ/1339م): مرصد الاطلاع على أسماء الأمكنة والبقاع، بيروت، دار الجبل، (1412هـ/1991م).

- 7-البغدادي، محمد بن الحسن: كتاب الطبيخ، أعاد نشره وذيله بكتاب معجم المآكل الدمشقية - بيروت - دار الكاتب الجديد، (1383هـ/1964م)، ص. 17.
- 8-البلاذري: أحمد بن يحيى بن جابر بن داود (ت: 279هـ/892م): جمل من أنساب الأشراف، تحقيق: سهيل زكار ورياض الزركلي، بيروت- لبنان، دار الفكر، (1417هـ/1996م).
- 9-بورشارد: الحاج بورشارد من دير جبل صهيون: وصف الأرض المقدسة في فلسطين، ترجمة: سعيد البيشاوي، عمان، دار الشروق، ط1، 1995م.
- 10-البیهقي، أحمد بن الحسين: السنن الكبرى، المحقق: محمد عبد القادر عطا، بيروت - لبنان، دار الكتب العلمية، ط3، (1424هـ/2003م).
- 11- ابن تغري بردي، أبو المحاسن، جمال الدين، يوسف بن تغري بردي بن عبد الله الظاهري الحنفي (ت: 874هـ/1469م): النجوم الزاهرة في ملوك مصر والقاهرة، وزارة الثقافة والإرشاد القومي، دار الكتب، مصر.
- 12-التنوخي، المحسن بن علي بن محمد التنوخي البصري، أبو علي (المتوفى: 384هـ): الفرج بعد الشدة تحقيق: عيود الشالجي، بيروت، دار صادر، 1398هـ/1978م.
- 13-الثعالبي، عبد الملك بن محمد بن إسماعيل أبو منصور (ت: 429هـ/1037م):
فقه اللغة وسر العربية، المحقق: عبد الرزاق المهدي، الناشر: إحياء التراث العربي، (1422هـ/2002م).
- ثمار القلوب في المضاف والمنسوب، تحقيق: محمد أبو الفضل إبراهيم، القاهرة - مصر، دار المعارف، (1385هـ/1965م).
- 14- الجاحظ، أبو عثمان عمرو بن بحر بن محبوب الكناني بالولاء الليثي (ت: 255هـ/869م):
-الحیوان، بيروت، دار الكتب العلمية، ط2، 1424هـ.
- التنبصرة بالتجارة في وصف ما يستظرف في البلدان من الأمتعة الرفيعة والأعلاق النفيسة والجواهر الثمينة، المحقق: حسن حسني عبد الوهاب التونسي، القاهرة - مصر، مكتبة الخانجي، ط3، (1414هـ/1994م).
- 15- ابن جبير، محمد بن أحمد بن جبير الكناني الأندلسي، أبو الحسين (ت: 614هـ/1217م): رحلة ابن جبير، تذكرة بالأخبار عن اتفاقات الأسفار، بيروت، دار ومكتبة الهلال الطبعة الثانية، 1986م.
- 16- الجرجاني، أبو أحمد بن عدي (ت: 365هـ/976م): الكامل في ضعفاء الرجال، تحقيق: عادل أحمد عبد الموجود-علي محمد معوض، شارك في تحقيقه: عبد الفتاح أبو سنة، بيروت-لبنان، الكتب العلمية، الطبعة: الأولى، 1418هـ/1997م.
- 17- ابن الجوزي، جمال الدين أبو الفرج عبد الرحمن بن علي بن محمد الجوزي (ت: 597هـ/1200م): المنتظم في تاريخ الأمم والملوك، تحقيق: محمد عبد القادر عطا، مصطفى عبد القادر عطا، بيروت، دار الكتب العلمية، (1412هـ/1992م).
- 18- ابن حجر، أحمد بن علي: رفع الإصر عن قضاة مصر، تحقيق: علي محمد عمر، القاهرة - مكتبة الخانجي، (1418هـ/1998م).
- 19- الحميري، أبو عبد الله محمد بن عبد الله بن عبد المنعم (ت: 900هـ/1494م): الروض المعطار في خبر الأقطار، تحقيق: إحسان عباس، بيروت- لبنان، مؤسسة ناصر للثقافة - طبع على مطابع دار السراج، ط2، (1400هـ/1980م).
- 20- أبو حيان التوحيد، علي بن محمد:
-الإمتاع والمؤانسة، بيروت، المكتبة العنصرية، (1424هـ).
-البصائر والذخائر، المحقق: وداد القاضي، بيروت، دار صادر، (1408هـ/1988م).
- 21- خسرو، ناصر: سفر نامه، المحقق: يحيى الخشاب، بيروت، دار الكتاب الجديد، ط3، (1983م).

- 22- الخطيب البغدادي، أبو بكر أحمد بن علي بن ثابت بن أحمد بن مهدي الخطيب البغدادي (ت: 463هـ/1070م): تاريخ بغداد وذيوله، دراسة وتحقيق: مصطفى عبد القادر عطا، بيروت - لبنان، دار الكتب العلمية، (1417هـ/1996م).
- 23- ابن خلكان، أبو العباس شمس الدين أحمد بن محمد بن إبراهيم بن أبي بكر ابن خلكان البرمكي الإربلي (ت: 681هـ/1282م): وفيات الأعيان وأنباء أبناء الزمان، تحقيق: إحسان عباس، بيروت- لبنان، دار صادر، (1317هـ/1900م).
- 24- الخوارزمي، محمد بن أحمد بن يوسف، أبو عبد الله، الكاتب البلخي (ت: 387هـ/997م): مفاتيح العلوم، المحقق: إبراهيم الأبياري، الناشر: دار الكتاب العربي، ط2، (د.ت.).
- 25- الذهبي، شمس الدين أبو عبد الله محمد بن أحمد بن عثمان بن قايماز (ت: 748هـ/1347م): - تاريخ الإسلام ووفيات المشاهير والأعلام، تحقيق: عمر عبد السلام تدمري، بيروت، دار الكتاب العربي، ط2، (1413هـ/1993م).
- سير أعلام النبلاء، تحقيق: مجموعة من المحققين بإشراف الشيخ شعيب الأرنؤوط، بيروت - لبنان، مؤسسة الرسالة، ط3، (1405هـ/1985م).
- 26- الرازي، زين الدين أبو عبد الله محمد بن أبي بكر بن عبد القادر الحنفي (ت: بعد 666هـ/1268م): مختار الصحاح، المحقق: يوسف الشيخ محمد، بيروت، المكتبة العصرية، صيدا - الدار النموذجية، ط5 (1420هـ/1999م).
- 27- الراغب الأصفهاني، الحسين بن محمد: محاضرات الأدباء ومحاورات الشعراء والبلغاء، شركة دار الأرقم بن أبي الأرقم - بيروت، (1420هـ/1999م).
- 28- ابن سلام، أبو غبيد القاسم بن سلام: الغريب المصنف، المحقق: صفوان عدنان داوودي، المدينة المنورة، مجلة الجامعة الإسلامية، السنة السابعة والعشرون، العددان (104، 103)، (1416هـ/1417هـ).
- 29- السمعاني، عبد الكريم بن محمد بن منصور التميمي المروزي، أبو سعد (ت: 562هـ/1166م): الأنساب، تحقيق: عبد الرحمن بن يحيى المعلمي اليماني وغيره، حيدر آباد، مجلس دائرة المعارف العثمانية، (1382هـ/1962م).
- 30- ابن سيده، أبو الحسن علي بن إسماعيل بن سيده المرسى (ت: 458هـ): المخصص، المحقق: خليل إبراهيم جفال، بيروت، دار إحياء التراث العربي، ط1، (1417هـ/1996م).
- 31- السيوطي: عبد الرحمن بن أبي بكر: - المزهر في علوم اللغة وأنواعها، المحقق: فؤاد علي منصور، بيروت، دار الكتب العلمية، (1418هـ/1998م).
- طبقات المفسرين العشرين، المحقق: علي محمد عمر، القاهرة، مكتبة وهبة، ط1، 1396هـ.
- 32- الصفي، صلاح الدين خليل بن أيبك بن عبد الله (ت: 764هـ/1362م): - تصحيح التصحيف وتحريير التحريف، حققه: السيد الشرفاوي، راجعه: رمضان عبد التواب، القاهرة، مكتبة الخانجي، (1407هـ/1987م).
- الوافي بالوفيات، تحقيق: أحمد الأرنؤوط وتركي مصطفى، دار إحياء التراث - بيروت، (1420هـ/2000م).
- 33- الطبري، أبو جعفر محمد بن جرير بن يزيد بن كثير بن غالب الأملي (ت: 310هـ/922م): تاريخ الرسل والملوك وصلة تاريخ الطبري لعريب بن سعد القرطبي، بيروت- لبنان، دار التراث - بيروت، ط2، (1387هـ/1967م).
- 34- ابن عبد البر، يوسف بن عبد الله بن محمد بن عبد البر بن عاصم النمري القرطبي، أبو عمر (ت: 463هـ/1070م): الاستيعاب في معرفة الأصحاب، المحقق: علي محمد الجاوي، بيروت، دار الجبل، (1412هـ/1992م).
- 35- ابن العديم، كمال الدين عمر بن أحمد بن هبة الله بن أبي جرادة العقيلي (ت: 660هـ/1286م): زبدة الحلب في تاريخ حلب، وضع حواشيه: خليل المنصور، بيروت - لبنان، دار الكتب العلمية، (1417هـ/1996م).
- 36- ابن عساكر، أبو القاسم علي بن الحسن بن هبة الله (ت: 571هـ/1175م): تاريخ دمشق، تحقيق: عمرو بن غرامة العمروي، دار الفكر للطباعة والنشر والتوزيع، (1415هـ/1995م).

- 37- العليمي، مجبر الدين أبو اليمن عبد الرحمن بن محمد بن عبد الرحمن الحنبلي (ت: 928هـ / 1521م): الأئمة الجليل بتاريخ القدس والخليل، المحقق: عدنان يونس عبد المجيد نباتة، عمان - الأردن، مكتبة دنديس، (1420هـ/1999م).
- 38- العمري، أحمد بن يحيى بن فضل الله القرشي العدوي شهاب الدين (ت: 749هـ/1348م): مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، أبو ظبي، المجمع الثقافي، (1423هـ/2002م).
- 39- عياض، القاضي عياض بن موسى بن عياض اليحصبي السبتي، أبو الفضل (ت: 544هـ / 1149م):
- ترتيب المدارك وتقريب المسالك: جزء 1: تحقيق: ابن تايوت الطنجي، (1965م). جزء 2، 3، 4: تحقيق: عبد القادر الصراوي، (1966-1970م). جزء 5: تحقيق: محمد بن شريفة. جزء 6، 7، 8: سعيد أحمد أعراب، (1981-1983م). المحمدية - المغرب، مطبعة فضالة.
- الغنية فهرست شيوخ القاضي عياض، المحقق: ماهر زهير جرار، بيروت: دار الغرب الإسلامي، (1402هـ/1982م).
- 39- الفراهيدي، أبي عبد الرحمن الخليل بن أحمد الفراهيدي (ت: 170هـ/786م): العين، تحقيق: د. مهدي المخزومي، ود. إبراهيم السامرائي، دار ومكتبة الهلال.
- 40- ابن فرحون، إبراهيم بن علي: الديباج المذهب في معرفة أعيان علماء المذهب، بيروت، دار الكتب العلمية، (د.ت)، (د.ط).
- 41- القزويني: زكريا بن محمد بن محمود (ت: 682هـ/1283م): آثار البلاد وأخبار العباد، بيروت- لبنان، دار صادر، (ب.ت).
- 42- القشيري: عبد الكريم بن هوازن: الرسالة القشيرية، تحقيق: عبد الحليم محمود، محمود بن الشريف، القاهرة، دار المعارف. ابن القلانسي، أبو يعلى التميمي حمزة بن أسد بن علي بن محمد (ت: 555هـ/1160): ذيل تاريخ دمشق، المحقق: د. سهيل زكار، دمشق - سوريا، دار حسان للطباعة والنشر (1403هـ/1983م).
- 43- القلقشندي، أبو العباس أحمد بن علي بن أحمد الفزاري القاهري (ت: 821هـ/1418م): صبح الأعشى في صناعة الإنشاء، بيروت لبنان، دار الكتب العلمية، (د.ت).
- 44- القيرواني، إبراهيم بن علي: زهر الآداب وثمر الألباب، بيروت - لبنان، دار الجيل، (د.ت).
- 45- ابن كثير، أبو الفداء إسماعيل بن عمر: البداية والنهاية، تحقيق: علي شيري، بيروت- لبنان، دار إحياء التراث العربي، (1408هـ/1988م).
- 46- كشاجم، محمود بن الحسين بن السندي بن شاهك الكاتب (ت: 360هـ/970م):
- ديوان كشاجم، تحقيق: النبوي عبد الواحد شعلان، القاهرة، مكتبة الخانجي، 1997هـ. الشيزري، عبد الرحمن بن نصر: نهاية الرتبة الظرفية في طلب الحسبة الشريفة، مطبعة لجنة التأليف والترجمة والنشر، (د.ت)، (د.ط).
- أدب النديم، باريس، (730هـ/1330م).
- 47- ابن مفلح، محمد بن مفلح: الآداب الشرعية والمنح المرعية، عالم الكتب، (د.ت)، (د.ط).
- 48- مرتضى الزبيدي، أبو الفيض محمد بن محمد بن عبد الرزاق الحسيني (ت: 1205هـ / 1791م): تاج العروس من جواهر القاموس، تحقيق: مجموعة من المحققين، دار الهداية، (د.ت).
- 49- المطرزي، أبو الفتح ناصر الدين بن عبد السيد بن علي بن المطرز (ت: 610هـ / 1213م): المغرب في ترتيب المغرب، مكتبة أسامة بن زيد - حلب، 1979م، تحقيق: محمود فاخوري وعبد الحميد مختار.
- 50- المقرئ، أبو العباس تقي الدين أحمد بن علي بن عبد القادر الحسيني العبيدي (ت: 845هـ/1441م):
- اتعاظ الحنفاء بأخبار الأئمة الفاطميين الخلفاء، تحقيق: الجزء 1: حققه: جمال الدين الشيال، الجزء 2، 3: حققه د. محمد حلمي محمد أحمد، أستاذ التاريخ الإسلام.
- السلوك لمعرفة دول الملوك، المحقق: محمد عبد القادر عطا، بيروت- لبنان، دار الكتب العلمية، الطبعة: الأولى، 1418هـ/1997م.

- 51- ابن منظور، جمال الدين أبو الفضل محمد بن مكرم بن علي الأنصاري الرويفي الإفريقي (711هـ/1311م): لسان العرب، بيروت - لبنان، دار صادر، ط3، (1414هـ/1993م). 37- 52- النوي، يحيى بن شرف: المنهاج شرح صحيح مسلم بن الحجاج، بيروت، دار إحياء التراث، (1398هـ).
- 53- النوبري، شهاب الدين أحمد بن عبد الوهاب بن محمد بن عبد الدائم القرشي التيمي البكري (ت: 733هـ/1137م): نهاية الأرب في فنون الأدب، دار الكتب والوثائق القومية، القاهرة، (1423هـ/2002م).
- 54- وكيع، أبو بكر محمد بن خلف بن حيّان بن صدقة الضبيّ البغداديّ (ت: 306هـ/918م): أخبار القضاة، المحقق: صححه وعلق عليه وخرّج أحاديثه: عبد العزيز مصطفى المراغي، المكتبة التجارية الكبرى، بشارع محمد علي بمصر لصاحبها: مصطفى محمد، (صورته ببورت، عالم الكتب، والرياض مكتبة المدائن)، (1366هـ/1947م).
- 55- الياضي، أبو محمد عفيف الدين عبد الله بن أسعد بن علي بن سليمان (ت: 768هـ/1366م): مرآة الجنان وعبرة اليقظان في معرفة ما يعتبر من حوادث الزمان، وضع حواشيه: خليل المنصور، بيروت - لبنان، دار الكتب العلمية، (1417هـ/1997م).
- 56- ياقوت، شهاب الدين أبو عبد الله ياقوت بن عبد الله الرومي الحموي (ت: 626هـ/1228م): معجم البلدان، بيروت - لبنان، دار صادر، ط2، (1416هـ/1995م).
- 57- اليوسي، الحسن بن مسعود: زهر الأكم في الأمثال والحكم، المحقق: د محمد حجي، د محمد الأخضر، الدار البيضاء - المغرب الشركة الجديدة، دار الثقافة، (1401هـ/1981م).
- ثانيًا: المراجع العربية والمعرّبة
- 1- تقرير حول النشاط الأثري في فلسطين " 2001-2003م.
- 2- جمعة، علي: المكايل والأوزان الشرعية، القاهرة، القدس للإعلان والنشر، 2001م.
- 3- الحسن، أحمد يوسف: التقانة في فلسطين في القرنين الثاني عشر والثالث عشر للميلاد، الصراع الإسلامي - الفرنجي على فلسطين في القرون الوسطى، تحرير: هادية شكيل، ورفيقها، بيروت، مؤسسة الدراسات الفلسطينية، (1994م).
- 4- زاهر، جمال عبد الحميد: " نادر الرثاء في شعر كشاجم الرملي "، بحث مقدم إلى المؤتمر الدولي الأول لكلية الآداب والعلوم الإنسانية بجامعة قناة السويس، (2006م).
- 5- الزركلي، خير الدين بن محمود بن محمد بن علي بن فارس الدمشقي (ت: 1396هـ/1976م): الأعلام (قاموس تراجم لأشهر الرجال والنساء من العرب والمستعربين والمستشرقين)، دار العلم للملايين، (ربيع أول 1423هـ/ أيار/ مايو 2002م)، الطبعة: الخامسة عشر.
- 6- الطراونة، طه تلجي: " مملكة صفد في عهد المماليك "، بيروت، دار الآفاق الجديدة، (1982م).
- 7- عاشور، سعيد عبد الفتاح: المجتمع المصري في عصر السلاطين المماليك، القاهرة، دار النهضة العربية، (1992م).
- 8- عراف، شكري: جندا فلسطين والأردن في الأدب الجغرافي الإسلامي، كفر قرع - فلسطين، دار الشفق، ط1، (د.ت).
- 9- علي، جواد (ت: 1408هـ): المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام، دار الساقى، ط4، (1422هـ/2001م).
- 10- عمارة، محمد: قاموس المصطلحات الاقتصادية في الحضارة الإسلامية، بيروت، دار الشروق، ط1، (1993م).
- 11- غوانمة، يوسف درويش: " التاريخ الحضاري لشرقي الاردن في العصر المملوكي "، عمان، دار الفكر للنشر والتوزيع، (1982م).
- 12- كحالة، عمر بن رضا: "معجم المؤلفين"، بيروت، مكتبة المتنبي، بيروت، دار إحياء التراث العربي،
- 13- مصطفى، إبراهيم / أحمد الزيات / حامد عبد القادر / محمد النجار: المعجم الوسيط، مجمع اللغة العربية بالقاهرة، دار الدعوة.
- 14- المغربي، عبد الرحمن: قصب السكر في فلسطين إبان السيطرة الفرنسية 492-690هـ/1099-1291م، مجلة جامعة النجاح للأبحاث (العلوم الإنسانية)، المجلد 20، ج3، 2006م.

- 15- نعيّرات، أسامة، إقطاعية بيسان ودورها في الصراع الإسلامي الفرنجي " ٤٩٢-٦٩٠هـ/١٠٩٩-١٢٩١م"، ط١، مؤسسة الأسوار، عكا، ٢٠٠٢م.
- 16- هايد، ولهم فون: تاريخ التجارة في الشرق الأدنى في العصور الوسطى، عربيه الترجمة الفرنسية: أحمد محمد رضا، مرجعة: عز الدين فوده، القاهرة، الهيئة المصرية العامة للكتاب، (1985م).
- 17- الوقائع الفلسطينية، ملحق 2، ص. 1501
- 18- اليافي، عبد الكريم: " الطعام وشجونه التراثية"، مجلة مجمع اللغة العربية بدمشق - مج (٨٣) الجزء (٢).